RVM1435
RVM1635

Counter Saver Plus Microwave Oven

Owner's Manual

For a Spanish version of this manual, visit our Website at Hotpoint.com.

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet Hotpoint.com.

HOTPOINT

Hotpoint.com

DE68-02954A
39-40450
03-05 JR

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL SAFETY INFORMATION BEFORE USING

FOR YOUR SAFETY



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion or to prevent property damage, personal injury or loss of life.

Do Not Attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

Do Not Place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do Not Operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

1 door (bent),
2 hinges and latches (broken or loosened),
3 door seals and sealing surfaces.

The Oven Should Not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

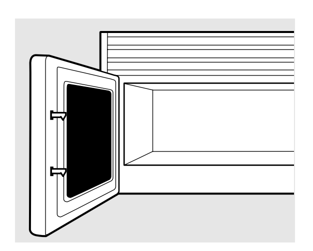
Welcome

Welcome to the GE family. We're proud of our quality products and we believe in dependable service.

You'll see it in this easy-to-use manual and you'll hear it in the friendly voices of our consumer service department.

Best of all, you'll experience these values each time you use your microwave. That's important, because your new microwave will be part of your family for a long time.

Start Here!…Before using your Microwave



Write down the model and serial numbers here. They are on a label inside the oven.

____

Model number

____

Serial number

____

Date of purchase

Staple your receipt to the inside back cover of this manual. You will need it to obtain service under warranty.

Need Help?

Before you call for service, there are a few things you can do to help us serve you better.

Read this manual.
It contains instructions to help you use and maintain your microwave properly.

If you received a damaged oven…immediately contact the dealer (or builder) that sold you the oven.

Save time and money.
Check the section titled "If Something Goes Wrong" before calling. This section helps you solve common problems that might occur.

If you do need service, you can relax knowing help is only a phone call away. A list of toll-free customer service numbers is included in the back of this manual.

! IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL SAFETY INFORMATION BEFORE USING

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

SAFETY PRECAUTIONS

This microwave oven is UL listed for installation over electric and gas ranges.

This microwave oven is not approved or tested for marine use.

- Read and follow the specific “Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy” on page 2.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See Grounding Instructions section on page 10.
- Do not mount this appliance over a sink.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Instructions.
- This over-the-range oven was designed for use over ranges no wider than 36.″ It may be installed over both gas and electric cooking equipment.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cord is damaged, it must be replaced by General Electric Service or an authorized service agent using a power cord from General Electric.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.



- Do not store this appliance outdoors.
- Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:

— Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.

— Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.

— Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.

— If materials inside oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

- See door surface cleaning instructions in the Care and Cleaning section(s) of this manual.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL NOTES ABOUT MICROWAVING

ARCING

If you see arcing, press the CLEAR/OFF pad and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

FOODS

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer “skin” such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.



SAFETY FACT

SUPERHEATED WATER

Liquids, such as water, coffee or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

To reduce the risk of injury to persons:

— Do not overheat the liquid.

— Stir the liquid both before and halfway through heating it.

— Do not use straight-sided containers with narrow necks.

— After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

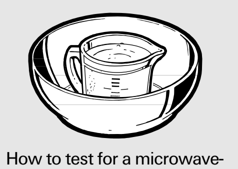
— Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula or breast milk. The container may feel cooler than the milk really is. Always test the milk before feeding the baby.
- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

SPECIAL NOTES ABOUT MICROWAVING

MICROWAVE-SAFE COOKWARE

Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled "suitable for microwaving."



How to test for a microwave-safe dish.

- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving. If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Some styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Do not use the microwave to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- "Boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.



- Use foil only as directed in this manual. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4″ high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1″ away from the sides of the oven.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

Follow these guidelines:

1. Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
2. Do not microwave empty containers.
3. Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

THE VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions (see Automatic Fan feature). Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

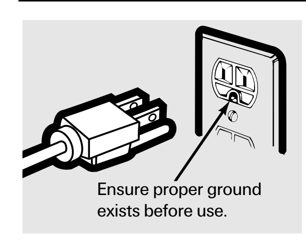
- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the microwave, turn the vent fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

GROUNDING INSTRUCTIONS/OPTIONAL KITS

GROUNDING INSTRUCTIONS



⚠ WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service technician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord.

Do not use an adapter plug with this appliance.

Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.

Optional Kits

Filler Panel Kits
JX40WH or JX46WH—White
JX41 or JX46BL—Black

When replacing a 36″ range hood, filler panel kits fill in the additional width to provide a custom built-in appearance.

For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation. Each kit contains two 3″-wide filler panels.

Filter Kits
JX81J—Recirculating Charcoal Filter Kit

Filter kits are used when the microwave oven cannot be vented to the outside.

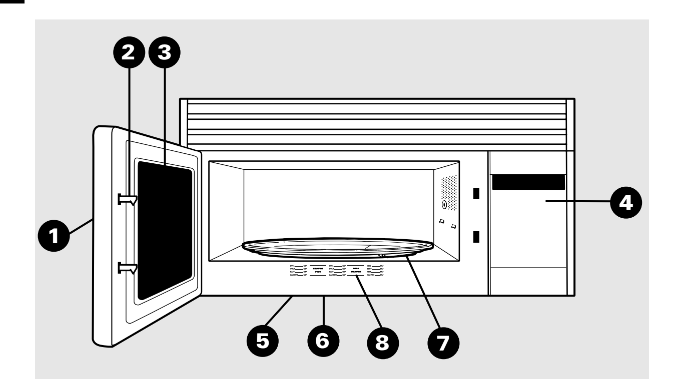
Available at extra cost from your Hotpoint supplier.



Features of Your Microwave

(Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.)

Features



1 ***Pocket Door Handle.*** Grasp the door in the middle of the right side. Pull forward to open.

2 ***Door Latches.***

3 ***Window with Metal Shield.*** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.

4 ***Touch Control Panel.***

5 ***Cooktop Light.***

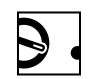
6 ***Grease Filter.***

7 ***Removable Turntable.*** Turntable and support **must** be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.

8 ***Convenience Guide.***

NOTE: The rating plate and oven vent are located on the inside walls of the microwave oven.

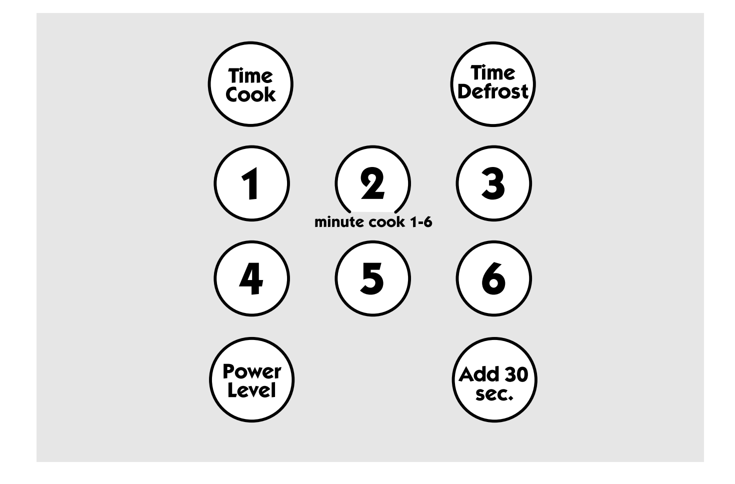
The interior light is located on the top of the cavity.



The Controls on Your Microwave Oven

(Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.)

You can microwave by time, temperature, or with the convenience features.

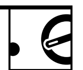




Time Features

Time Cooking

Press	Enter
TIME COOK 1 & 2 (Press once or twice)	Amount of cooking time.
TIME DEFROST	Amount of defrosting time.
MINUTE COOK (Press 1–6)	Starts immediately!
POWER LEVEL	Power level 1–10.
ADD 30 SEC.	Starts immediately!

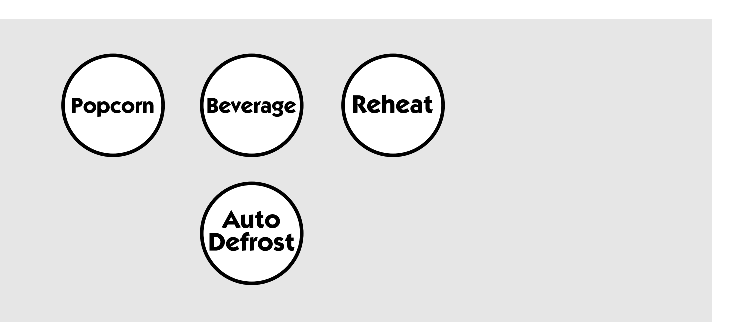


GUIDE ON MICROWAVE

Before you begin, check the guide located on the inside front of the oven when you open the door.

GUIDES IN BOOK

- **Cooking**
- **Time Defrost**
- **Reheat**

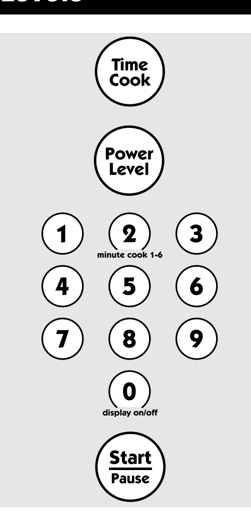




Convenience Features

Press	*Enter*	*Option*
POPCORN	Starts immediately!	more/less time serving size
BEVERAGE	Starts immediately!	serving size
REHEAT	Food type 1–7	serving size
AUTO DEFROST	Food weight	

Changing Power Levels



How to Change the Power Level

The power level may be entered or changed immediately after entering the feature time for TIME COOK, TIME DEFROST or MINUTE COOK. The power level may also be changed during time countdown.

1. ***Press TIME COOK, TIME DEFROST, or MINUTE COOK.***
2. ***Enter cooking or defrosting time.***
3. ***Press POWER LEVEL.***
4. ***Select desired power level 1–10.***
5. ***Press START.***

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. High (power level 10) or full power is the fastest way to cook and gives you 100% power. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. Power level 7 is microwave energy 70% of the time. Power level 3 is energy 30% of the time.

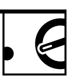
A high setting (10) will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. Most cooking will be done on High (power level 10). A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food.

Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

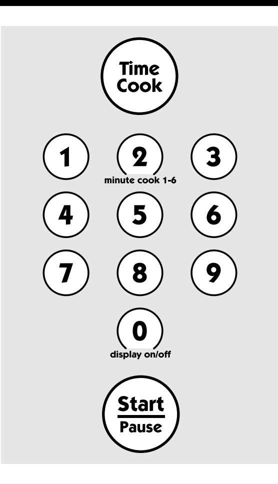
Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to "equalize" or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with power level 3—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

Power Level	***Best Uses***
High 10	Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.
Med-High 7	Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.
Medium 5	Slow cooking and tenderizing such as stews and less tender cuts of meat.
Low 2 or 3	Defrosting without cooking; simmering; delicate sauces.
Warm 1	Keeping food warm without overcooking; softening butter.



Time Cook



1 ***Press TIME COOK.***

2 ***Enter cooking time.***

3 ***Change power level if you don't want full power. (Press POWER LEVEL. Select a desired power level 1–10.)***

4 ***Press START.***

Time Cook 1

Allows you to microwave for any time up to 99 minutes and 99 seconds.

Power level 10 (High) is automatically set, but you may change it for more flexibility.

You may open the door during Time Cook to check the food. Close the door and press START to resume cooking.

Time Cook 2

Lets you change power levels automatically during cooking. Here's how to do it:

1 Press TIME COOK.

2 Enter the first cook time.

3 Change the power level if you don't want full power. (Press POWER LEVEL. Select a desired power level 1–10.)

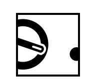
4 Press TIME COOK again.

5 Enter the second cook time.

6 Change the power level if you don't want full power. (Press POWER LEVEL. Select a power level 1–10.)

7 Press START.

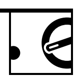
At the end of Time Cook 1, Time Cook 2 counts down.



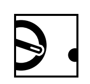
Cooking Guide for Time Cook 1 & 2

NOTE: Use power level High (10) unless otherwise noted.

Vegetable	Amount	Time	Comments
Asparagus			
(fresh spears)	1 lb.	6 to 9 min., Med-High (7)	In 1½-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water.
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole.
Beans			
(fresh green)	1 lb. cut in half	9 to 11 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen green)	10-oz. package	6 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(frozen lima)	10-oz. package	6 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Beets			
(fresh, whole)	1 bunch	17 to 21 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
Broccoli			
(fresh cut)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	7 to 10 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh spears)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	9 to 13 min.	In 2-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water.
(frozen, chopped)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole.
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Cabbage			
(fresh)	1 medium head (about 2 lbs.)	8 to 11 min.	In 1½- or 2-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(wedges)		7 to 10 min.	In 2- or 3-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Carrots			
(fresh, sliced)	1 lb.	7 to 9 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Cauliflower			
(flowerets)	1 medium head	9 to 14 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh, whole)	1 medium head	10 to 17 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.

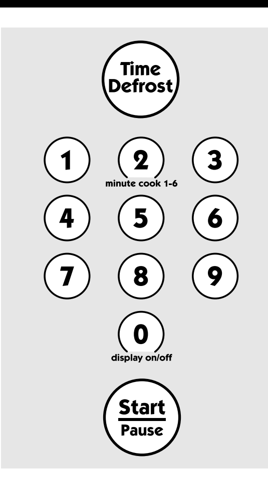


Vegetable	Amount	Time	Comments
Corn			
(frozen kernel)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn on the cob			
(fresh)	1 to 5 ears	3 to 4 min. per ear	In 2-qt. oblong glass baking dish, place corn. If corn is in husk, use no water; if corn has been husked, add 1/4 cup water. Rearrange after half of time.
(frozen)	1 ear 2 to 6 ears	5 to 6 min. 3 to 4 min. per ear	Place in 2-qt. oblong glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.
Mixed vegetables			
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Peas			
(fresh, shelled)	2 lbs. unshelled	9 to 12 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Potatoes			
(fresh, cubed, white)	4 potatoes (6 to 8 oz. each)	9 to 12 min.	Peel and cut into 1 inch cubes. Place in 2-qt. casserole with 1/2 cup water. Stir after half of time.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6 to 8 oz.)	3 to 4 min.	Pierce with cooking fork. Place in center of the oven. Let stand 5 minutes.
Spinach			
(fresh)	10 to 16 oz.	5 to 7 min.	In 2-qt. casserole, place washed spinach.
(frozen, chopped and leaf)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Squash			
(fresh, summer and yellow)	1 lb. sliced	5 to 7 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(winter, acorn butternut)	1 to 2 squash (about 1 lb. each)	8 to 11 min.	Cut in half and remove fibrous membranes. In 2-qt. oblong glass baking dish, place squash cut-side-down. Turn cut-side-up after 4 minutes.



Time Features

Time Defrost



1 Press TIME DEFROST.

2 Enter defrosting time.

3 Press START.

(Auto Defrost explained in the section on Convenience Features.)

Allows you to defrost for the length of time you select. See the Defrosting Guide for suggested times.

Power level 3 is automatically set, but you may change this for more flexibility.

You may defrost small items more quickly by raising the power level after entering the time. However, they will need more frequent attention than usual.

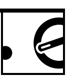
Power level 7 cuts the total defrosting time in about half; power level 10 cuts the total time to approximately 1/3. Rotate or stir food frequently.

At one half of selected defrosting time, turn food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting. Shield any warm areas with small pieces of foil.

A dull thumping noise may be heard during defrosting. This sound is normal when the oven is not operating at High power.

Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Tightly closed packages should be slit, pierced or vented AFTER food has partially defrosted. Plastic storage containers should be at least partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily, such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork, should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as beef, lamb and veal roasts, use Auto Defrost.
- Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.



Food	Time	Comments
Breads, Cakes		
Bread, buns or rolls (1 piece)	1 min.	
Sweet rolls (approx. 12 oz.)	3 to 5 min.	
Fish and Seafood		
Fillets, frozen (1 lb.)	6 to 8 min.	
Shellfish, small pieces (1 lb.)	5 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after half the time.
Fruit		
Plastic pouch—1 to 2 (10-oz. package)	3 to 6 min.	
Meat		
Bacon (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting.
Franks (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting.
Ground meat (1 lb.)	5 to 7 min.	Turn meat over after half the time.
Roast: beef, lamb, veal, pork	12 to 16 min. per lb.	Use power level 1.
Steaks, chops and cutlets	5 to 7 min. per lb.	Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after half the time and shield warm areas with foil. When finished, separate pieces and let stand to complete defrosting.
Poultry		
Chicken, broiler-fryer cut up (2½ to 3 lbs.)	15 to 19 min.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after half the time. When finished, separate pieces and microwave 2–4 minutes more, if necessary. Let stand to finish defrosting.
Chicken, whole (2½ to 3 lbs.)	17 to 21 min.	Place wrapped chicken in dish. After half the time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. Finish defrosting. If necessary, run cold water in the cavity until giblets can be removed.
Cornish hen	7 to 13 min. per lb.	Place unwrapped hen in the oven breast-side-up. Turn over after half the time. Run cool water in the cavity until giblets can be removed.
Turkey breast (4 to 6 lbs.)	5 to 9 min. per lb.	Place unwrapped breast in dish breast-side-down. After half the time, turn over and shield warm areas with foil. Finish defrosting. Let stand 1–2 hours in refrigerator to complete defrosting.

Time Features

Minute Cook

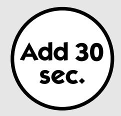


This is a quick way to set cooking time for 1–6 minutes.

Press one of the Minute Cook pads (from 1 to 6) for 1 to 6 minutes of cooking at power level 10. For example, press the 2 pad for 2 minutes of cooking time.

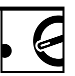
The power level can be changed as time is counting down. Press POWER LEVEL and enter 1–10.

Add 30 Seconds

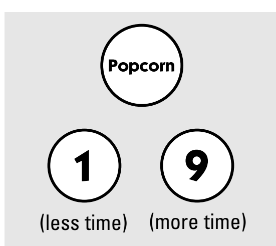


You can use this feature two ways:

- It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed.
- It can be used as a quick way to set 30 seconds of cooking time.



Popcorn



How to Use the Popcorn Feature

1 Follow package instructions, using Time Cook if the package is less than 3.0 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the microwave.

2 Press POPCORN. The oven starts immediately. Tap POPCORN to select the bag size you are cooking.

How to Adjust the Popcorn Program to Provide a Shorter or Longer Cook Time

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overcooks consistently, you can add or subtract 20–30 seconds to the automatic popping time.

To add time:

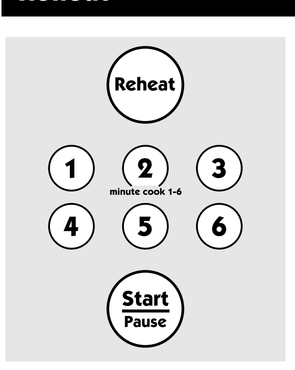
After pressing POPCORN, press 9 immediately after the oven starts for an extra 20 seconds.

To subtract time:

After pressing POPCORN, press 1 immediately after the oven starts for 20 seconds less cooking time.

Convenience Features

Reheat



The Reheat feature reheats servings of many previously cooked foods.

1 Press REHEAT.

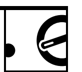
2 Select food type 1–7 for one serving (see Reheat Guide below). The oven starts immediately.

3 Press 2 or 3 to change the serving size.

NOTE: The serving size may be changed or added after the oven starts. Press number pad 2 or 3. The serving size for food type 7 cannot be changed.

Reheat Guide

Food Type	*Comments*
1 Pasta	Cover with lid or vented plastic wrap.
2 Meats and casseroles	Cover with lid or vented plastic wrap.
3 Fruits and vegetables	Cover with lid or vented plastic wrap.
4 Beverages (8–10 oz.)	Works best with wide mouth mug—do not cover.
5 Sauces and gravies	Cover with lid or vented plastic wrap.
6 Pizza (slices)	Do not cover.
7 Plate of leftovers (2–3 foods, 4 oz. each)	Cover with vented plastic wrap.



Beverage

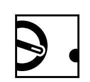


The Beverage feature heats 4 ounce, 8 ounce or 12 ounce servings of any beverage.

Press BEVERAGE. The oven starts immediately.

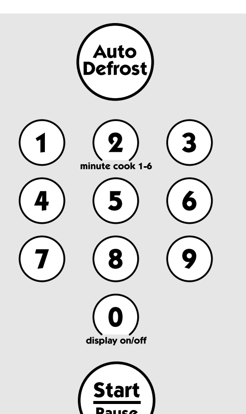
The serving size is automatically set at 4 ounces, but can be changed by tapping BEVERAGE to select 8 or 12 ounces.

Drinks heated with the Beverage feature may be very hot. Remove the container with care.



Convenience Features

Auto Defrost



1 Press AUTO DEFROST.

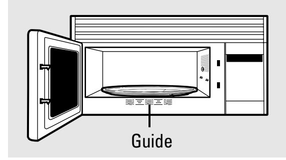
2 Using the Conversion Guide at right, enter food weight. For example, press pads 1 and 2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces).

3 Press START.

(Time Defrost is explained in the Time Features section.)

Auto Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to six pounds.

There is a handy guide located on the inside front of the oven.

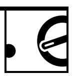


Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

Weight of Food in Ounces	***Enter Food Weight (tenths of a pound)***
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9

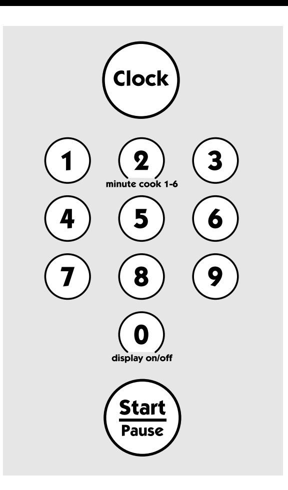
- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- Twice during defrost, the oven signals TURN. At each TURN signal, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.



Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display "END" and beep once a minute until you either open the oven door or press CLEAR/OFF.

Clock



Press to enter the time of day or to check the time of day while microwaving.

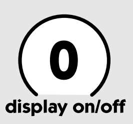
1 Press CLOCK.

2 Enter time of day.

3 Press START or CLOCK.

Other Features Your Model May Have

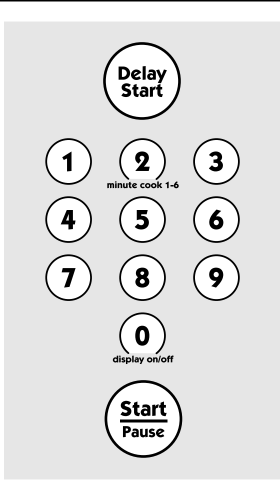
Display On/Off



To turn the clock display off, press and hold 0 for about three seconds.

To redisplay the clock, repeat.

Delay Start

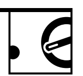


Delay Start allows you to set the microwave to delay cooking up to 24 hours.

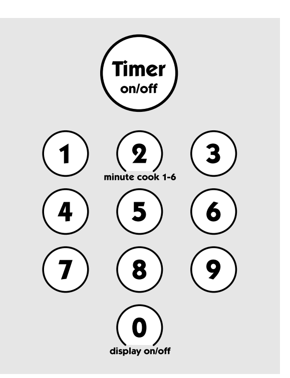
1. Press DELAY START.
2. Enter the time you want the oven to start. (Be sure the microwave clock shows the correct time of day.)
3. Select any combination of Auto or Time Defrost or Time Cook 1 & 2.
4. Press START.

The Delay Start time will be displayed. The oven will automatically start at the delayed time.

The time of day may be displayed by pressing CLOCK.



Timer On/Off



Timer On/Off operates as a minute timer and can be used at any time, even when the oven is operating.

To use the timer as a minute timer when the oven is not operating:

1 Press TIMER ON/OFF.

2 Enter the time you want to count down.

3 Press START/PAUSE to start.

When time is up, the oven will signal.

NOTE: The timer indicator will be lit while the timer is operating.

To use the timer while the oven is operating:

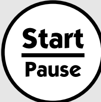
1 Press TIMER ON/OFF.

2 Enter the time you want to count down.

3 Wait 5 seconds. The timer will start counting down automatically.

When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press TIMER ON/OFF.

Start/Pause



In addition to starting many functions, START/PAUSE allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display.

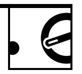
Other Features Your Model May Have

Child Lock-Out



You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

To lock or unlock the controls, press and hold CLEAR/OFF for about three seconds. When the control panel is locked, "LOC" will be displayed.



Surface Light



Press to turn the surface light on or off.

Vent Fan



The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking and cools internal parts in the microwave oven.

When the microwave oven is off, you may operate the vent fan:

1. Press the Vent Fan pad once for high fan speed.
2. Press the Vent Fan pad a second time for low fan speed.
3. Press the Vent Fan pad a third time to turn the fan off.

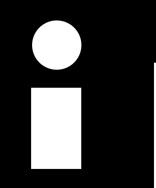
When the microwave is on, the vent fan will automatically turn on at low fan speed, stay on while the microwave is operating and automatically turn off after the microwave goes off if the Vent Fan pad is not pressed.

When the microwave oven is on you may also:

1. Press the Vent Fan pad once for high fan speed.
2. Press the Vent Fan pad a second time for low fan speed.
3. Press the Vent Fan pad a third time to set the fan to turn off automatically after the microwave goes off.

If the vent fan is still operating after the microwave goes off, press the Vent Fan pad until it turns off.

NOTE: The vent fan cannot be turned off while the microwave is operating.



Helpful Information

Microwave Terms

Term	Definition
Arcing	Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by: • metal or foil touching the side of the oven. • foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas). • metal such as twist ties, poultry pins, gold-rimmed dishes. • recycled paper towels containing small metal pieces.
Covering	Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.
Shielding	In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.
Standing Time	When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.
Venting	After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

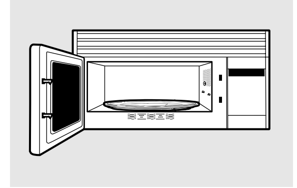
Helpful Hints



An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

NOTE: Be certain the power is off before cleaning any part of this oven.

How to Clean the Inside



Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls. **Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.**

Removable Turntable and Turntable Support

To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven without the turntable and support in place.

Care and Cleaning

How to Clean the Outside

We recommend against using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the microwave oven. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.

Case

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

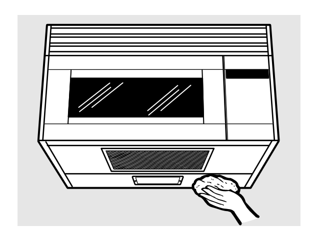
Control Panel and Door

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

Door Seal

It's important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Bottom



Clean off the grease and dust on the bottom often. Use a solution of warm water and detergent.

Cooktop Light

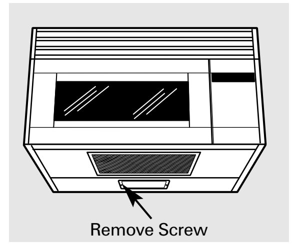
Replace the burned-out bulb with a 40-watt incandescent bulb (WB36X10003), available from your Hotpoint supplier.

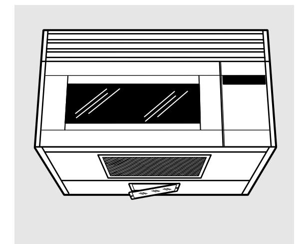
1 To replace the bulb, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.

2 Remove the screw from light cover and lower the cover.

3 Be sure the bulb is cool before removing. After breaking the adhesive seal, remove the bulb by gently turning.

4 Replace the bulb. Close the light cover and secure the cover with the screw. Connect electrical power to the oven.



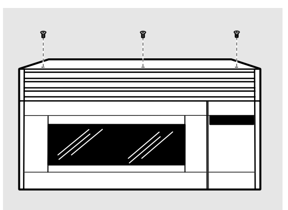


Oven Light

Replace the burned-out bulb with a 40-watt incandescent bulb (WB36X10003), available from your Hotpoint supplier.

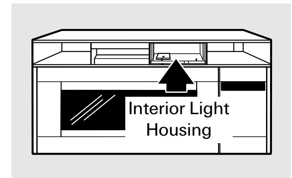
1 To replace the oven light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.

2 Remove the front grille by backing out the 3 screws along the top. Slide the grille to the left, then pull straight out.



3 Remove the charcoal filter, if present. Reach into the opening, just right of center. The light bulb is located beneath a light compartment cover. Press and hold the center snap while lifting the tab on the left corner. Remove the cover. Remove the bulb by turning gently.

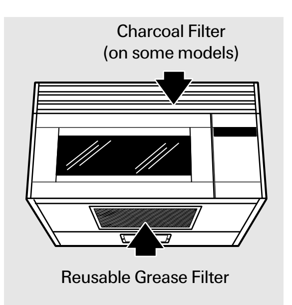
4 Install the replacement bulb. Reinstall the compartment cover and charcoal filter, if present, Reinstall the front grille panel with the 3 original screws.



5 Connect electrical power to the oven.

The Exhaust Feature

The Vent Fan



The vent fan has a metal reusable grease filter.

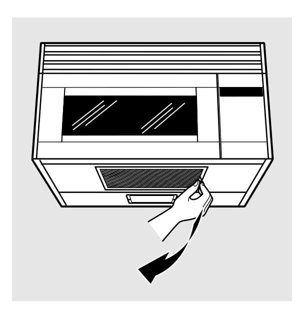
Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.

Reusable Grease Filter

The metal filter traps grease released by foods on the cooktop. It also prevents flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the microwave.

For this reason, the filter must ALWAYS be in place when the hood is used. The grease filter should be cleaned once a month, or as needed.

Removing and Cleaning the Filter



To remove, grasp the loop and slide the filter to the left side. Pull the filter down and out.

To clean the grease filter, soak it and then swish it around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let it dry before replacing.

To replace, slide the filter into the left side of the opening and pull toward the right.

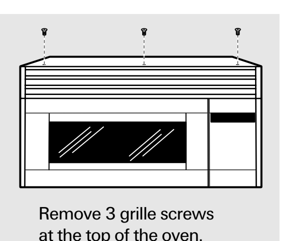
Charcoal Filter (on some models)

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. Order Part No. WB02X11124 from your Hotpoint supplier.

If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6–12 months, depending on hood usage).

To Remove Charcoal Filter

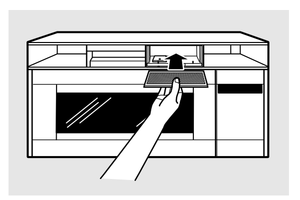


Remove 3 grille screws at the top of the oven.

To remove the charcoal filter, disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.

Remove the front grille by backing out the 3 screws along the top. Slide the grille to the left, then pull straight out. Slide the filter toward the front of the oven and remove it.

To Install Charcoal Filter



To install a new filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter.

Insert the filter into the top opening of the oven as shown. It will rest at an angle on 2 side support tabs and in front of the right rear tab. Replace the grille and 3 screws.



If Something Goes Wrong

Before You Call For Service

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven will not start	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	• Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	• Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
Floor of the oven is warm, even when the oven has not been used	**The cooktop light is located below the oven floor. When the light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm.**	• This is normal.
"LOC" appears on display	**The control has been locked.**	• Press and hold CLEAR/OFF for about 3 seconds to unlock the control.
Vent fan will not turn off	**The vent fan automatically turns on to cool internal parts while the microwave is on.**	• The vent fan cannot be turned off while the microwave is operating. This is normal. Wait for the microwave to turn off and the fan will either go off automatically or you will need to turn it off by pressing the Vent Fan pad after the microwave is off.

Things That Are Normal

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.
- The vent fan operating while the microwave is operating. The vent fan will not go off nor can it be turned off until the microwave is off.
- TV-radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible or check the position and signal of the TV/radio antenna.

Hotpoint Service Numbers

We'll Be There!

Hotpoint Website

Hotpoint.com

Have a question or need assistance with your appliance? Try the Hotpoint Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great Hotpoint products and take advantage of all of our on-line support services designed for your convenience.

Schedule Service

Hotpoint.com

800.GE.CARES
(800.432.2737)

Expert Hotpoint repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.

Real Life Design Studio

GEAppliances.com

800.TDD.GEAC
(800.833.4322)

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

Extended Warranties

www.GEAppliances.com

800.626.2224

Purchase a Hotpoint extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. Hotpoint Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.

Parts and Accessories

Hotpoint.com

800.626.2002

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their home. (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted.) Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Register Your Appliance

Hotpoint.com

Register your new appliance on-line—at your convenience!

Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

MICROWAVE OVEN WARRANTY

Staple sales slip or cancelled check here. Proof of original purchase date is needed to obtain service under warranty.

What Is Covered

FULL ONE-YEAR WARRANTY

For one year from date of original purchase, we will provide, free of charge, parts and service labor in your home to repair or replace *any part of the microwave oven* that fails because of a manufacturing defect.

LIMITED ADDITIONAL FOUR-YEAR WARRANTY

For the second through the fifth year from the date of original purchase, we will provide, free of charge, a replacement *magnetron tube* if the magnetron tube fails because of a manufacturing defect. You pay for the service trip to your home and service labor charges.

****

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for ordinary home use in the 48 mainland states, Hawaii and Washington, D.C. In Alaska the warranty is the same except that it is LIMITED because you must pay to ship the product to the service shop or for the service technician's travel costs to your home.

All warranty service will be provided by our Factory Service Centers or by our authorized Customer Care® servicers during normal working hours.

Should your appliance need service, during warranty period or beyond, call 800.GE.CARES (800.432.2737).

What Is Not Covered

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**

  If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting and other connecting facilities.
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Replacement of the cooktop light bulbs.**
- **Failure of the product if it is misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Damage to product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are in your state, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Printed in Malaysia

RVM1435
RVM1635

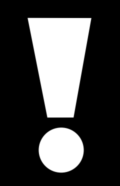
Horno de microondas de Counter Saver Plus

Manual del propietario

HOTPOINT

Hotpoint.com

DE68-02954A
39-40450
03-05 JR



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

LEA TODA LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ANTES DE USAR

POR SU SEGURIDAD



PRECAUCIONES PARA EVITAR EXPOSICIÓN POSIBLE A LA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

Por su seguridad, la información contenida en este manual se debe obedecer para reducir el riesgo de incendios o explosiones o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

No intente operar este horno de microondas con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en una exposición a la peligrosa energía de microondas. Es importante no tratar de manipular o usar mal los cierres de seguridad.

No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita que tierra o residuo de limpieza se acumulen en las superficies sellantes.

No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no exista daño a:

1 la puerta (dobladuras),
2 las bisagras y los pestillos (rotos o flojos),
3 los sellos de la puerta y las superficies sellantes.

Este horno no debe ajustarlo o repararlo ninguna persona excepto el personal de servicio calificado.

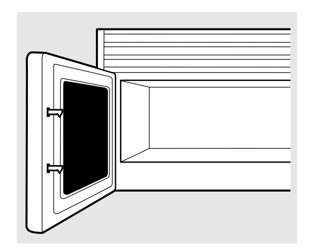
Bienvenido

Bienvenido a la familia GE. Estamos orgullosos de la calidad de nuestros productos y creemos en la confiabilidad de nuestros servicios.

En este manual fácil de usar usted leerá y escuchará las voces amistosas de nuestros agentes del Departamento de servicio al consumidor.

Y lo más importante de todo es que usted experimentará estos valores cada vez que use su horno de microondas. Eso es importante, porque su nuevo horno de microondas será parte de su familia por mucho tiempo.

¡Comience aquí!…antes de usar su horno de microondas



Escriba los números de modelo y de serie aquí. Estos números están en una etiqueta, en el interior del horno.

____

Número de modelo

____

Número de serie

____

Fecha de la compra

Engrape su recibo a la cubierta posterior de este manual. Usted lo necesitará para obtener servicio en virtud de la garantía.

¿Necesita ayuda?

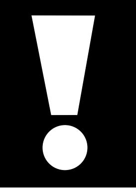
Antes de llamar para solicitar servicio, hay algunas cosas que usted necesita hacer para ayudarnos a servirle mejor.

Lea este manual. El mismo contiene instrucciones para ayudarle en el uso y mantenimiento de su horno de microondas de manera apropiada.

Si usted recibe un horno dañado…póngase en contacto inmediatamente con el distribuidor (o con el fabricante) que le vendió el horno.

Ahorre tiempo y dinero. Inspeccione la sección titulada “Si algo sale mal” antes de llamar. Esta sección le ayuda a resolver problemas comunes que pudieran ocurrir.

Si en efecto usted necesita servicio, usted se puede relajar sabiendo que lo recibirá con simplemente hacer una llamada. Incluimos una lista de números gratuitos para llamar al departamento del servicio al consumidor en la parte posterior de este manual.



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

LEA TODA LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA

Cuando se encuentre usando electrodomésticos, usted debe poner en práctica precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Este horno de microondas está listado UL para instalarse sobre estufas eléctricas y de gas.

Este horno de microondas no está probado ni aprobado para usarse en usos marinos.

- Lea y obedezca todas las “Precauciones para evitar exposición posible a la energía excesiva de microondas” en la página 2.
- Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Solamente conéctelo en un tomacorriente apropiadamente conectado a tierra. Ver la sección de Instrucciones para la conexión a tierra en la página 10.
- No monte este horno de microondas sobre un fregadero.
- Instale o localice este electrodoméstico solamente de acuerdo con las Instrucciones de instalación proporcionadas.
- Este horno de microondas para instalarse sobre estufas se diseñó para usarse sobre estufas no más anchas de 36.″ Se podría instalar sobre equipos de cocina de gas o eléctrico.
- No opere este electrodoméstico si tiene su cable eléctrico o su enchufe dañado, si no funciona apropiadamente o si está dañado o se dejó caer. Si el cable eléctrico está dañado, lo debe reemplazar el Departamento de Servicio de GE o un agente autorizado usando un cable eléctrico de General Electric.
- No cubra o bloquee ninguna apertura de este electrodoméstico.
- Use este electrodoméstico solamente para los usos que se especifican en este manual. No use productos químicos corrosivos o vapores en este electrodoméstico. Este horno de microondas está diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar alimentos, y no fue diseñado para usarse en laboratorios u otros usos industriales.



- No almacene este electrodoméstico en exteriores.
- No use este producto cerca de agua—por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o alberca, cerca de un fregadero o en lugares similares.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de las superficies calientes.
- No sumerja el cable eléctrico o el enchufe en el agua.
- Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del horno:

— No cocine en exceso los alimentos. Con cuidado, atienda el electrodoméstico cuando coloque papeles, plásticos u otros materiales combustibles en el interior del honro de microondas.

— Remueva cualquier nudo de los envases de papel o plástico antes de colocarlos en el horno de microondas.

— No use el horno para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno de microondas cuando no lo esté usando.

— Si algún material se incendiara en el interior del horno de microondas, apague el horno y desconéctelo del enchufe eléctrico, o baje el interruptor de circuito de la casa. Si se abre la puerta, el incendio se podría propagar.

- Ver las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Limpieza y cuidado en este manual.
- A este electrodoméstico solamente le debe proporcionar servicio el personal técnico calificado. Póngase en contacto con una instalación de servicio autorizada cercana para diagnósticos, reparaciones o ajustes.
- Como con cualquier otro electrodoméstico, se necesita que usted supervise el uso del microondas.
- No almacene nada directamente encima del horno de microondas cuando esté siendo operado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

NOTAS ESPECIALES SOBRE EL USO DE LAS MICROONDAS

CHISPAS EN EL MICROONDAS

Si usted ve chispas en el horno de microondas, presione el botón CLEAR/OFF (Borrar/Apagar) y corrija el problema

Las chispas en el horno de microondas son causadas por:

- Metal o papel de aluminio tocando uno de los lados del horno.
- Papel de aluminio no moldeado a la forma del alimento (extremos orientados hacia arriba actuando como antenas).
- Metales, tales como cintas de cierre, alfileres de las carnes de aves, platos con bordes dorados, etc. en el microondas.
- Toallas de papel reciclado que contengan pedazos de metal.

ALIMENTOS

- No reviente palomitas de maíz en su horno de microondas a no ser que lo haga usando un accesorio especial para tales propósitos o si usa palomitas de maíz cuyas etiquetas especifiquen que es seguro hacerlo.
- Algunos productos tales como los "huevos enteros" u otros que vienen en envases sellados—por ejemplo, latas o botes cerrados—podrían explotar y no se deben calentar en este horno de microondas. Tal uso del horno de microondas podría resultar en lesiones.
- No hierva huevos en el horno de microondas. La presión se acumulará en el interior de la yema del huevo y causará que explote, posiblemente causando una lesión.
- Operar el horno de microondas sin ningún alimento en su interior por más de uno o dos minutos, podría causar daño al horno de microondas y podría comenzar un incendio. Hacerlo aumenta el calor alrededor del magnetrón y reduce la vida del horno de microondas.
- Los alimentos con "piel" externa no rota, como las patatas, los hot dogs, las salchichas, los tomates, las manzanas, los hígados de pollo y otras menudencias, además de las yemas de huevos, deberían perforarse para permitir que el vapor se escape de su interior durante la cocción.



HECHOS SOBRE LA SEGURIDAD

AGUA SUPERCALENTADA

Los líquidos, tales como el agua, el café o el té, se podrían calentar excesivamente más allá del punto de ebullición sin dar las apariencias de estar hirviendo. Usted no siempre podrá notar las burbujas visibles o la evidencia de que el líquido está hirviendo cuando el recipiente se remueve del horno de microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN CUANDO SE MUEVA EL RECIPIENTE O SI SE LE INTRODUCE UNA CUCHARA O ALGÚN OTRO UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

— No caliente excesivamente los líquidos.

— Mueva los líquidos antes y a mitad del proceso de calentamiento.

— No use envases de cuellos largos o estrechos.

— Después del calentamiento, permita que los recipientes permanezcan en el horno de microondas por un tiempo corto antes de removerlo.

— Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.

- Evite calentar alimentos para niños en latas de vidrio, aunque haya retirado la tapa. Asegúrese de que todos los alimentos de niños sean cocinados completamente. Mueva los alimentos para distribuir el calor de manera uniforme. Tenga cuidado de evitar que los alimentos hiervan cuando caliente leche para niños o leche de seno. El envase podría sentirse más frío que la leche en su interior. Siempre pruebe la leche antes de dársela al niño.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas), aún si el envase está abierto, ya que la presión podría acumularse. Esto podría causar que el envase explote y existe la posibilidad de lesiones personales.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado cuando abra envases de alimentos calientes, incluyendo palomitas de maíz, bolsas de cocinar o cajas. Para evitar posibles lesiones, dirija el vapor en dirección contraria a sus manos y cara.
- No cocine las patatas excesivamente. Podrían deshidratarse y encenderse, causando daños a su horno de microondas.
- Cocine las carnes y las carnes de ave completamente—las carnes a una temperatura INTERNA mínima de 160 ºF y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180 ºF. Cocinarlas a estas temperaturas generalmente le protegerá contra las enfermedades contenidas en los alimentos.



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

NOTAS ESPECIALES SOBRE EL USO DE LAS MICROONDAS

PIEZAS DE COCINA SEGURAS PARA HORNOS DE MICROONDAS

Asegúrese de que todas las piezas de cocina usadas en su horno de microondas son apropiadas. La mayoría de las cacerolas de vidrio, los platos de cocinar, las tazas de medir, las tazas para hacer crema, las cerámicas o porcelana/loza que no tengan bordes metálicos o vidriado con lustre metálico se pueden usar. Algunas piezas de cocina vienen etiquetadas "apropiadas para usar en hornos de microondas."



Cómo probar si un envase es seguro para usarse en un horno de microondas

- Si usted no está seguro si un plato es seguro para usarse en un horno de microondas, use esta prueba: Coloque en el horno el plato que está probando y una taza de medidas de vidrio conteniendo una taza de agua—coloque la taza de medidas dentro o cerca del plato. Encienda el microondas de 30 a 45 segundos en alto. Si el plato se calienta, no se debería usar en el horno de microondas.

  Si el plato permanece frío y el agua en la taza se calienta, entonces el plato es apropiado para usarse en el horno de microondas.

- Si usted usa un termómetro mientras cocina, asegúrese de que es seguro usarlo en un horno de microondas.
- No use productos de papel reciclado. Las toallas de papel reciclado, las servilletas y el papel encerado pueden contener partículas diminutas de metal que podrían causar chispas o hasta un incendio. Trate de evitar usar productos de papel que contienen filamentos de nilón, ya que se podrían incendiar.
- Algunas bandejas de espuma de poliestireno (como aquellas en las que la carne viene empacada) tienen una banda fina de metal empotrada en el fondo. Cuando son colocadas en el horno de microondas, el metal puede quemar el piso del horno y encender la toalla de papel.
- No use el horno de microondas para secar periódicos.
- No todas las envolturas plásticas son apropiadas para usarse en el horno de microondas. Inspeccione el paquete en busca de las instrucciones para el uso apropiado.
- Las toallas de papel, el papel encerado y las envolturas plásticas se pueden usar para cubrir los platos y así retener la humedad y evitar que se derramen los alimentos. Asegúrese de ventilar las envolturas plásticas para que el vapor pueda escapar.
- Las piezas de cocinar podrían calentarse debido al calor transferido del piso calentado. Es posible que usted necesite manijas para manejar las piezas de cocinar.
- A las bolsas de cocinar "herbibles" y las bolsas cerradas herméticamente deberían abrírseles una rendija, o un agujero, o ventiladas de alguna forma conforme lo dicta el paquete. Si no lo hace, el plástico podría explotar durante o inmediatamente después de la cocción, tal vez resultando en lesiones. También, los recipientes de almacenamiento plásticos deberían ser descubiertos parcialmente porque ellos forman un sello hermético. Cuando se encuentre cocinando con este tipo de recipientes con coberturas plásticas, remueva la cubierta cuidadosamente y dirija el vapor en dirección opuesta a sus manos y su cara.



- Use papel de aluminio conforme se instruye en este manual. Las cenas de TV podrían cocerse en el horno de microondas en bandejas de aluminio menores de 3/4″; remueva la cubierta de aluminio superior y regrese la bandeja a la caja. Cuando se encuentre usando papel de aluminio en el horno de microondas, mantenga el papel de aluminio a por lo menos 1″ de los lados del horno.
- Piezas de cocinar plásticas— Las piezas de cocinar plásticas diseñadas para la cocción en hornos de microondas son muy útiles, pero deben usarse con cuidado. Hasta las piezas de cocinar podrían no ser tan tolerantes a las condiciones de calentamiento excesivas como lo son el vidrio o la cerámica y podrían ablandarse o carbonizarse si se someten a períodos cortos de calentamiento excesivo. En exposiciones prolongadas al calentamiento excesivo, los alimentos o las piezas de cocinar podrían incendiarse.

Siga las direcciones siguientes:

1. Use plásticos seguros para el horno de microondas y úselos en cumplimiento estricto con las recomendaciones del fabricante de la pieza de cocinar.
2. No coloque piezas vacías y active el horno de microondas.
3. No permita que los niños usen piezas de cocinar sin su supervisión.

EL VENTILADOR

El ventilador operará automáticamente bajo ciertas condiciones (ver la función del Ventilador automático). Asegúrese de evitar el inicio y la propagación de incendios accidentales mientras el ventilador está activado.

- Limpie el lado inferior del horno de microondas con frecuencia. No permita que la grasa se acumule en el horno de microondas o en los filtros del ventilador.
- En caso de que ocurra un incendio de grasa en las unidades de superficie debajo del horno de microondas, apague cualquier sartén encendida en la unidad de superficie cubriendo la sartén completamente con una tapa, una manta de hacer galletas o una bandeja plana.
- Tenga cuidado cuando se encuentre limpiando los filtros del ventilador. Los agentes de limpieza corrosivos, tales como los que se basan en lejía, podrían dañar los filtros.
- Cuando prepare alimentos a la llama debajo del horno de microondas, encienda el ventilador.
- Nunca deje las unidades de superficie debajo de su horno de microondas desatendidas en selecciones de llama alta. Los derrames podrían causar humo y los derrames grasosos podrían incendiarse y propagarse si el ventilador del horno de microondas está funcionando. Para minimizar la operación del ventilador automático, use piezas de cocina de tamaño adecuado y solamente use las unidades de superficie en selecciones de llamas altas cuando sea necesario.



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA/KITS OPCIONALES

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA



Asegúrese de que existe una conexión apropiada a tierra antes del uso.

⚠ ADVERTENCIA

El uso inapropiado del enchufe sin conexión a tierra podría resultar en una descarga eléctrica.

Este electrodoméstico se debe conectar a tierra. En el caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descargas eléctricas proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable eléctrico que tiene un cable con conexión a tierra con un enchufe con conexión a tierra. El enchufe se debe enchufar a un tomacorriente que tenga conexión a tierra.

Consulte a un electricista calificado o un técnico de servicio si usted no entiende completamente las instrucciones sobre la conexión a tierra, o si existe alguna duda sobre si el electrodoméstico está conectado a tierra apropiadamente.

Si el tomacorriente es uno estándar de dos púas, es su responsabilidad personal y obligación hacer los arreglos para que se cambie por uno de tres púas con conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia corte o remueva la tercera púa (conexión a tierra).

No use un tomacorriente adaptador con este electrodoméstico.

No use un cable de extensión con este electrodoméstico. Si el cable eléctrico del horno de microondas es demasiado corto, haga los arreglos para que un electricista o un técnico calificado le instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

Para una mejor operación, conecte este electrodoméstico en su tomacorriente propio para evitar que las luces parpadeen, que los fusibles se aterricen o que el circuito se caiga.

Kits opcionales

Kits de paneles de relleno
JX40WH o JX46WH—Blancos
JX41 o JX46BL—Negros

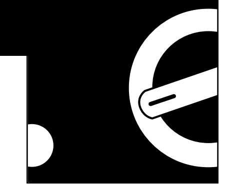
Cuando se encuentre cambiando una capucha de 36″ para la estufa, los kits de paneles de relleno rellenan la anchura adicional para dar la apariencia de que se hizo a la medida.

Para la instalación entre gabinetes solamente; no para instalaciones de extremos de gabinetes. Cada kit contiene dos paneles de relleno de 3″ de ancho.

Kits de filtros
JX81J—Kit de filtro de carbón de recirculación

Los kits de filtros se usan cuando el horno de microondas no se puede ventilar hacia el exterior.

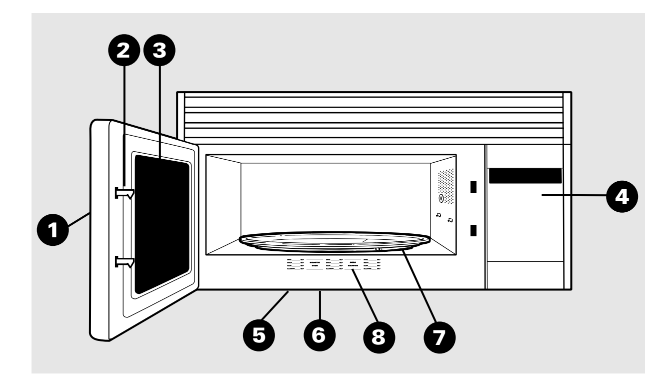
Los kits de filtros están disponibles a un costo adicional en su abastecedor Hotpoint.



Funciones de su horno de microondas

(A través de este manual, las funciones y la apariencia de su modelo podrían variar.)

Funciones



1 ***Manija de puerta de bolsillo.*** Agarre la puerta en el centro, hacia el lado derecho. Tire hacia adelante para abrir.

2 ***Pestillo de la puerta.***

3 ***Ventana con escudo metálico.*** La pantalla le permite ver lo que cocina mientras mantiene las microondas confinadas en el horno.

4 ***Panel de control de toque.***

5 ***Luz de la estufa.***

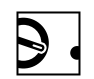
6 ***Filtro de la grasa.***

7 ***Plato giratorio desmontable.*** El plato giratorio y el apoyo **deben** estar en su lugar cuando use el horno de microondas. El plato giratorio se puede remover para limpiarlo.

8 ***Guía.***

NOTA: El plato de categoría y la ventilación del horno están localizados en las paredes interiores del horno de microondas.

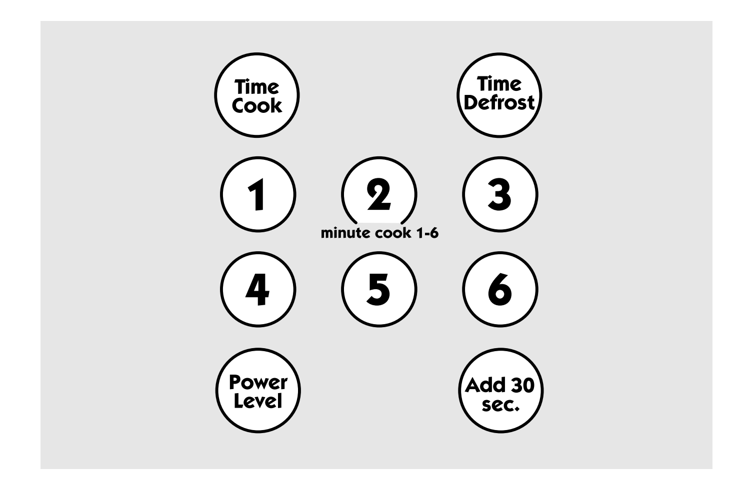
La luz interior está localizada en la parte superior de la cavidad.



Los controles en su horno de microondas

(A través de este manual, las funciones y la apariencia de su modelo podrían variar.)

Usted puede cocer en el horno de microondas por tiempo, temperatura, o con las funciones de conveniencia.

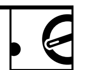




Funciones del tiempo

Cocción por tiempo

Presione	*Entre*
TIME COOK 1 & 2 (COCCIÓN DE TIEMPO 1 & 2) (Presione una o dos veces)	Cantidad de tiempo de cocción.
TIME DEFROST (DESCONGELADO DE TIEMPO)	Cantidad de tiempo del descongelado.
MINUTE COOK (COCCIÓN DE MINUTOS) (Presione 1–6)	¡Comienza inmediatamente!
POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA)	Nivel de potencia 1–10.
ADD 30 SEC. (AGREGUE 30 SEG.)	¡Comienza inmediatamente!

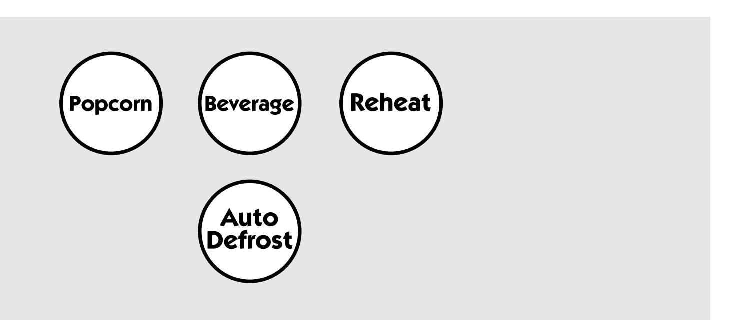


GUÍA PARA EL USO DE LAS MICROONDAS

Antes de comenzar, inspeccione la guía localizada en el interior frontal del horno cuando usted abre la puerta.

GUÍAS EN EL LIBRO

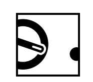
- **Cocción**
- **Descongelado de tiempo**
- **Recalentamiento**





Funciones de conveniencia

Presione	*Entre*	*Opción*
POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ)	¡Comienza inmediatamente!	más/menos tiempo tamaño de la porción servida
BEVERAGE (BEBIDAS)	¡Comienza inmediatamente!	tamaño de la porción servida
REHEAT (RECALENTAR)	Comida tipo 1–7	tamaño de la porción servida
AUTO DEFROST (DESCONGELADO AUTOMÁTICO)	Peso de la comida	



Cómo cambiar los niveles de potencia













Cómo cambiar los niveles de potencia. El nivel de potencia puede entrarse o cambiarse inmediatamente después de entrar el tiempo de la función para TIME COOK (COCCIÓN DE TIEMPO), TIME DEFROST (DESCONGELADO DE TIEMPO) o MINUTE COOK (COCCIÓN DE MINUTOS). El nivel de potencia también se puede cambiar durante el conteo regresivo del tiempo.

1. ***Presione TIME COOK (COCCIÓN DE TIEMPO), TIME DEFROST (DESCONGELADO DE TIEMPO) o MINUTE COOK (COCCIÓN DE MINUTOS).***
2. ***Entre el tiempo de cocción o de descongelado.***
3. ***Presione POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA).***
4. ***Seleccione el nivel de potencia deseado de 1–10.***
5. ***Presione START (INICIAR).***

Los niveles de potencia variables agregan flexibilidad a la cocción en el horno de microondas. Los niveles de potencia en el horno de microondas se pueden comparar con las unidades de superficie en la estufa. High (alto) (Potencia en el nivel 10) o potencia máxima es la forma más rápida de cocinar y le da 100% de potencia. Cada nivel de potencia proporciona energía de microondas cierta porción del tiempo. El nivel de potencia 7 es energía de microondas 70% del tiempo. Potencia 3 es energía 30% del tiempo.

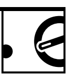
Una selección alta (10) cocinará más rápidamente pero los alimentos podrían necesitar moverse o rotarse con mayor frecuencia. La mayoría de las cocciones se harán en el nivel de potencia High (Alto). Un nivel menor cocinará con mayor uniformidad y necesitará que los alimentos se muevan o se roten menos.

Algunos alimentos podrían tener mejor sabor si se usa una de las selecciones más bajas. Use un nivel de potencia más bajo cuando esté cocinando aquellos alimentos que tienen la tendencia de derramarse, como las patatas al gratén.

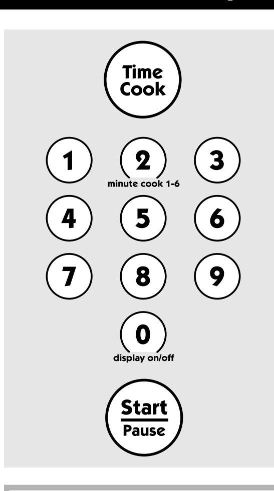
Los períodos de descanso (aquellos en que el horno de microondas está haciendo ciclo de potencia apagada) da tiempo a los alimentos a “ecualizar” o transferir el calor hacia su interior. Un ejemplo de esto se muestra con el nivel de potencia 3—el ciclo de descongelado. Si la energía del microondas no hizo ciclo de apagado, la parte externa de los alimentos se podría cocinar antes que la parte se descongelara.

A continuación algunos ejemplos para varios niveles de potencia:

Nivel de potencia	***Mejores usos***
High 10 (Alto 10)	Pescado, tocino, vegetales, líquidos hirviendo.
Med-High 7 (Medio alto 7)	Cocción suave de carnes y carnes de ave; horneado de cacerolas y recalentamientos.
Medium 5 (Medio 5)	Cocción lenta y ablandado de productos como guisos/estofados y cortes de carnes menos suaves.
Low 2 or 3 (Bajo 2 ó 3)	Descongelado sin cocción; hervir a fuego lento; salsas delicadas.
Warm 1 (Cálido 1)	Para mantener alimentos cálidos sin cocer excesivamente; ablandar mantequilla.



Cocción de tiempo



1 Presione TIME COOK (COCCIÓN DE TIEMPO).

2 Entre el tiempo de cocción.

3 Cambie el nivel de potencia si usted no desea la potencia máxima. (Presione POWER LEVEL [NIVEL DE POTENCIA]). Seleccione el nivel de potencia deseado entre 1–10.)

4 Presione START (INICIAR).

Time Cook 1 (Cocción de tiempo 1)

Le permite usar el horno de microondas por cualquier lapso hasta un máximo de 99 minutos y 99 segundos.

El nivel de potencia 10 (Alto) es automáticamente seleccionado, pero usted lo puede cambiar para tener mayor flexibilidad.

Usted puede abrir la puerta durante el Cocción de tiempo para inspeccionar los alimentos. Cierre la puerta y presione START (INICIAR) para resumir la cocción.

Time Cook 2 (Cocción de tiempo 2)

Le permite cambiar los niveles de potencia automáticamente durante la cocción. Esta es la forma de hacerlo.

1 Presione TIME COOK (COCCIÓN DE TIEMPO).

2 Entre el primer tiempo de cocción.

3 Cambie el nivel de potencia si usted no quiere la potencia máxima. (Presione POWER LEVEL [NIVEL DE POTENCIA.] Seleccione un nivel de potencia deseado entre 1–10.)

4 Presione TIME COOK (COCCIÓN DE TIEMPO) otra vez.

5 Entre el segundo tiempo de cocción.

6 Cambie el nivel de potencia si usted no quiere la potencia máxima. (Presione POWER LEVEL [NIVEL DE POTENCIA.] Seleccione un nivel de potencia deseado entre 1–10.)

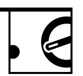
7 Presione START (INICIAR).

Al final del cocción de tiempo 1, el conteo regresivo del cocción de tiempo 2 comienza.

Guía de cocción para cocción de tiempo 1 y 2

NOTA: Use el nivel de potencia alto (10) a no ser que se especifique lo contrario.

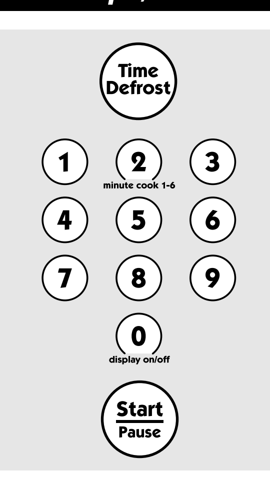
Vegetal	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Espárragos			
(briznas frescas)	1 libra	de 6 a 9 min. Medio-Alto (7)	En un plato de vidrio de hornear oblongo de 1½ cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(briznas congeladas)	Paquete de 10 onzas	de 5 a 7 min.	En una cacerola de 1 cuarto.
Frijoles			
(frescas verdes)	1 libra cortada por la mitad	de 9 a 11 min.	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(congelados verdes)	paquete de 10 onzas	de 6 a 8 min.	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas grandes de agua.
(frijol poroto/blanco)	paquete de 10 onzas	de 6 a 8 min.	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 1/4 taza de agua.
Remolachas / Betabeles			
(frescas, enteras)	1 ramillete	de 17 a 21 min.	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
Brócoli			
(fresco)	1 ramillete (1¼ a 1½ libras)	de 7 a 10 min.	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(briznas frescas)	1 ramillete (1¼ a 1½ libras)	de 9 a 13 min.	En un plato de vidrio de hornear oblongo de 2 cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(picado congelado)	paquete de 10 onzas	de 5 a 7 min.	En una cacerola de 1 cuarto.
(briznas congeladas)	paquete de 10 onzas	de 5 a 7 min.	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas grandes de agua.
Repollo / Col			
(fresco)	1 media cabeza (de aprox. 2 libras)	de 8 a 11 min.	En una cacerola de 1½ ó 2 cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(trozos)		de 7 a 10 min.	En una cacerola de 2 ó 3 cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
Zanahorias			
(frescas, en trozos)	1 libra	de 7 a 9 min.	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(congeladas)	paquete de 10 onzas	de 5 a 7 min.	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas grandes de agua.
Coliflor			
(ramilletes)	1 media cabeza	de 9 a 14 min.	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(fresco, entero)	1 media cabeza	de 10 a 17 min.	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
(congelado)	paquete de 10 onzas	de 5 a 7 min.	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas grandes de agua.



Vegetable	Amount	Time	Comments
Maíz			
(granos congelados)	paquete de 10 onzas	de 5 a 7 min.	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas grandes de agua.
Maíz en su mazorca			
(fresco)	de 1 a 5 mazorcas	de 3 a 4 min. por mazorca	En un plato de vidrio de hornear oblongo de 2 cuartos, coloque el maíz. Está en su cáscara, no use agua; si ya ha removido la cáscara del maíz, agregue 1/4 taza de agua. Cámbielos de posición a la mitad del tiempo.
(congelado)	1 espiga de 2 a 6 mazorcas	de 5 a 6 min. de 3 a 4 min. por mazorca	Colocar en un plato de vidrio de hornear oblongo de 2 cuartos. Cubra con una envoltura plástica ventilada. Voltee después de la mitad del tiempo.
Vegetales mezclados			
(congelados)	paquete de 10 onzas	de 5 a 7 min.	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas grandes de agua.
Arvejas / guisantes			
(frescas, sin su cáscara)	2 libras en su cáscara	de 9 a 12 min.	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 1/4 taza de agua.
(congeladas)	paquete de 10 onzas	de 5 a 7 min.	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas grandes de agua.
Patatas			
(frescas, cortadas en cubitos, blancas)	4 patatas (de 6 a 8 onzas cada una)	de 9 a 12 min.	Pele y corte en cubitos de 1 pulgada. Coloque en una cacerola de 2 cuartos con 1/2 taza de agua. Mueva después de la mitad del tiempo.
(frescas, enteras, dulces o blancas)	1 (de 6 a 8 onzas)	de 3 a 4 min.	Perfore con un tenedor de cocina. Colocar en el centro del horno. Dejar al aire libre por 5 minutos.
Espinaca			
(fresca)	de 10 a 16 onzas	de 5 a 7 min.	En una cacerola de 2 cuartos, coloque la espinaca lavada.
(congelada, en pedacitos y en hoja)	paquete de 10 onzas	de 5 a 7 min.	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas grandes de agua.
Calabazas (Squash)			
(frescas, verano y amarillas)	1 libra en rebanadas	de 5 a 7 min.	Coloque en una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
(invierno, acorn y butternut)	de 1 a 2 calabazas (aprox. 1 libra cada una)	de 8 a 11 min.	Corte por la mitad y remueva las membranas fibrosas. En un plato de vidrio de hornear oblongo de 2 cuartos, coloque la calabaza cortada hacia abajo. Voltee los pedazos después de 4 minutos.

Funciones de tiempo

Time Defrost (Descongelado de tiempo)



1 Presione TIME DEFROST (DESCONGELADO DE TIEMPO).

2 Entre el tiempo de descongelado.

3 Presione START.

(La función de Auto Defrost [Descongelado automático] se explica en la sección de Funciones de conveniencia.)

Esta función le permite descongelar por el lapso de tiempo que usted seleccione. Ver la Guía de descongelado para los tiempos sugeridos.

El nivel de potencia 3 viene escogido automáticamente, pero usted lo puede cambiar para mayor flexibilidad. Usted puede descongelar artículos pequeños más rápidamente elevando el nivel de potencia después de entrar el tiempo. Sin embargo, necesitarán más atención que lo usual.

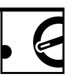
El nivel de potencia 7 reduce el descongelado de tiempo total en aproximadamente la mitad; el nivel de potencia 10 reduce el tiempo total a aproximadamente 1/3. Voltee o mueva los alimentos con frecuencia.

A la mitad del descongelado de tiempo elegido, de la vuelta a los alimentos y separe los pedazos para un descongelado más uniforme. Proteja cualquier área cálida con un pequeño pedazo de papel de aluminio.

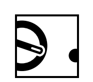
El sonido de un golpeo seco se podría escuchar durante el descongelado. Este sonido es normal cuando el horno está operando en la potencia máxima.

Ideas sobre el descongelado

- Los alimentos congelados en papel o plástico se pueden descongelar en el paquete. A los paquetes cerrados herméticamente se les debería abrir hendidas o se deberían ventilar DESPUÉS que los alimentos se han descongelado parcialmente. Los envases de almacenar plásticos deberían abrirse, por lo menos parcialmente.
- Las cenas congeladas pre-empaquetadas tamaño familiar se pueden descongelar y colocar en el horno de microondas. Si los alimentos están en un recipiente de papel aluminio, transfiéralos a un plato que se pueda colocar en el horno de microondas con seguridad.
- Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como a leche, los huevos, el pescado, la carne de cerdo y de aves no se deben tener abiertos al aire libre por más de una hora después de descongelados. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacteria dañina.
- Para descongelados más uniformes de alimentos grandes tales como carne de res, de cordero y asados de ternero, use Auto Defrost (Descongelado automático).
- Asegúrese de que los pedazos de carne grandes sean descongelados completamente antes de cocinarlos.
- Cuando se encuentre descongelando, los alimentos no deberían quedar calientes y deben quedar ablandados en todas las áreas. Si los alimentos quedan un poco congelados, regréselos al horno de microondas por un lapso corto, o déjelo al aire libre por unos minutos.



Alimento	Tiempo	Comentarios
Panes, Pasteles		
Pan, panecillos o bollo (1 pedazo)	1 min.	
Panecillos dulces (aprox. 12 onzas)	de 3 a 5 min.	
Pescado y Mariscos		
Filetes, congelados (1 libra)	de 6 a 8 min.	
Mariscos, pedazos pequeños (1 libra)	de 5 a 7 min.	Coloque un pedazo en una cacerola. Voltee y rompa a la mitad del tiempo.
Frutas		
Bolsa plástica—1 a 2 (paquete de 10 onzas)	de 3 a 6 min.	
Carne		
Tocino (1 libra)	de 2 a 5 min.	Coloque un paquete no abierto en el horno. Después déjelo al aire libre por 5 minutos.
Tocinos franks (1 libra)	de 2 a 5 min.	Coloque un paquete no abierto en el horno. Hágalo hasta que los tocinos se puedan separar. Después déjelo al aire libre por 5 minutos, si es necesario, para completar el descongelado.
Carne molida (1 libra)	de 5 a 7 min.	Voltee la carne después de la mitad del tiempo.
Asados: res, cordero, ternero, cerdo	de 12 a 16 min. por libra	Use el nivel de potencia 1.
Bistec y chuleta	de 5 a 7 min. por libra	Coloque la carne desenvuelta en un plato seguro para usar en el horno de microondas. Voltear a la mitad del tiempo y cubra las áreas cálidas con papel de aluminio. Cuando termine, separe los pedazos y déjelo al aire libre para completar el descongelado.
Carne de ave		
Pollo, poerción de pollo (de 2½ a 3 libras)	de 15 a 19 min.	Coloque la carne de pollo envuelta en un plato. Después de transcurrir la mitad del tiempo, desenvuélvalo y voltéelo. Cuando termine, separe los pedazos y descongele de 2 a 4 minutos, si es necesario. Déjelo al aire libre para terminar el descongelado.
Pollo, entero (de 2½ a 3 libras)	de 17 a 21 min.	Coloque la carne de pollo envuelta en un plato. Después de transcurrir la mitad del tiempo, desenvuélvalo y voltéelo. Cubra las áreas cálidas con papel de aluminio. Termine de descongelar. Si es necesario, haga correr agua fría a través de la cavidad hasta que las menudencias se remuevan.
Gallina	de 7 a 13 min. por libra	Coloque la gallina desenvuelta en el horno orientada hacia arriba. Voltéela a la mitad del tiempo. Haga correr agua fría a través de la cavidad hasta que las menudencias se remuevan.
Pechuga de pavo (de 4 a 6 libras)	de 5 a 9 min. por libra	Coloque la pechuga desenvuelta en un plato seguro para usar en el horno de microondas. Voltear a la mitad del tiempo y cubra las áreas cálidas con papel de aluminio. Termine el descongelado. Déjela entre 1 y 2 horas en el refrigerador para completar el descongelado.



Funciones del tiempo

Minute Cook (Cocción de minutos)









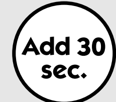


Esta es una forma rápida de ajustar el tiempo de cocción entre 1 y 6 minutos.

Presione uno de los botones de Minute Cook (Cocción de minutos) para tiempo de cocción entre 1 y 6 minutos en el nivel de potencia 10. Por ejemplo, presione el botón 2 para 2 minutos de tiempo de cocción.

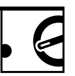
El nivel de potencia se puede cambiar conforme el tiempo disminuye. Presione POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA) y entre 1–10.

Add 30 Seconds (Agregar 30 segundos)



Usted puede usar esta función en dos formas:

- Agregará 30 segundos al tiempo del conteo regresivo cada vez que el botón se apriete.
- Se puede usar como una forma rápida de escoger 30 segundos de tiempo de cocción.



Popcorn (Palomitas de maíz)



Solamente use con palomitas de maíz pre-empaquetada para cocerse en hornos de microondas que pesen entre 3,0 y 3,5 onzas.

Cómo usar la función de las palomitas de maíz

1. Obedezca las instrucciones en el paquete, usando Time Cook (Cocción de tiempo) si el paquete es menor de 3,0 onzas o mayor de 3,5 onzas. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del horno de microondas.
2. Presione POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ). El horno comenzará inmediatamente. Pulse POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ) para seleccionar el tamaño de la bolsa que está cociendo.

Cómo ajustar el programa de Popcorn (Palomitas de maíz) para proporcionar un tiempo de cocción más prolongado o más corto

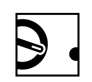
Si usted se da cuenta que la marca de palomitas de maíz que usted usa se tarda más tiempo o se cocina demasiado rápidamente de manera consistente, usted puede agregar o sustraer de 20 a 30 segundos del cocción de tiempo automático.

Para agregar tiempo:

Después de presionar POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ), presione 9 inmediatamente después de que el horno comience para agregar 20 segundos adicionales.

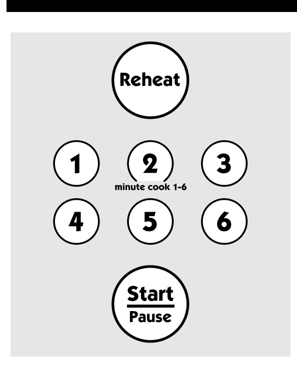
Para sustraer tiempo:

Después de presionar POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ), presione 1 inmediatamente después de que el horno comience para sustraer 20 segundos al tiempo de cocción.



Funciones de conveniencia

Reheat (Recalentar)



La función de Reheat (Recalentar) recalienta las porciones a servir de muchos alimentos precocinados.

1 Presione REHEAT (RECALENTAR).

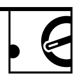
2 Seleccione el tipo de alimento entre 1 y 7 para una porción (Ver la Guía de recalentamiento más adelante). El horno comenzará inmediatamente.

3 Presione 2 ó 3 para cambiar el tamaño de la porción a servir.

NOTA: El tamaño de la porción a servir podría cambiarse o agregarse después de que el horno comienza. Presione el botón del número 2 ó 3. El tamaño de la porción para alimentos tipo 7 no se puede cambiar.

Guía de recalentar

Tipo de alimento	Comentarios
1 Pasta	Cubra con una tapa o con una envoltura plástica ventilada.
2 Carnes y cacerolas	Cubra con una tapa o con una envoltura plástica ventilada.
3 Frutas y vegetales	Cubra con una tapa o con una envoltura plástica ventilada.
4 Bebidas (8 a 10 onzas)	Funciona mejor con un tarro de boca ancha—no cubra.
5 Salsas y gravy	Cubra con una tapa o con una envoltura plástica ventilada.
6 Pizzas (pedazos)	No cubra.
7 Plato de comida sobrante (2 a 3 alimentos, 4 onzas c/u)	Cubra con una tapa o con una envoltura plástica ventilada.



Beverage (Bebidas)

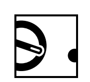


La función de bebidas calienta porciones de 4, 8 y 12 onzas de cualquier bebida.

Presione BEVERAGE (BEBIDAS). El horno comienza automáticamente.

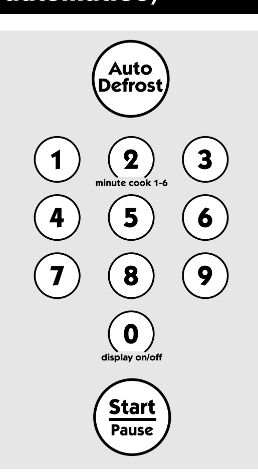
El tamaño de la porción viene automáticamente ajustado para 4 onzas, pero se puede cambiar presionando BEVERAGE (BEBIDAS) para seleccionar 8 o 12 onzas.

Las bebidas calentadas con la función de Beverage (Bebidas) podría quedar muy caliente. Remueva el envase con cuidado.



Funciones de conveniencia

Auto Defrost (Descongelado automático)



1 Presione AUTO DEFROST (DESCONGELADO AUTOMÁTICO).

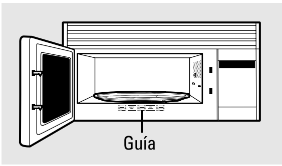
2 Usando la Guía de conversión en la derecha, entre el peso del alimento. Por ejemplo, presione 1 y 2 para 1,2 libras (1 libra y 2 onzas).

3 Presione START (INICIAR).

(Time Defrost [Descongelado de tiempo] se explica en la sección de las funciones de tiempo.)

Auto Defrost (Descongelado automático) ajusta los tiempos de descongelado automáticamente y los niveles de potencia para darle un descongelado uniforme en las carnes, las carnes de aves y el pescado que pesen hasta seis libras.

Existe una guía útil localizada en el interior frontal del horno.



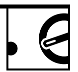
- Remueva la carne del paquete y colóquela en un plato seguro para usar en un horno microondas.
- Dos veces durante el descongelado, el horno señala TURN (GIRAR). En cada señal de TURN (GIRAR), voltee los alimentos. Remueva la carne descongelada o cubra las áreas cálidas con pedazos pequeños de papel de aluminio.

Guía de conversión

Si el peso del alimento viene dado en libras y en onzas, las onzas deben convertirse en decimales (0,1) de una libra.

Peso de los alimentos en onzas	***Entre el peso de los alimentos (décimos de libra)***
1–2	0,1
3	0,2
4–5	0,3
6–7	0,4
8	0,5
9–10	0,6
11	0,7
12–13	0,8
14–15	0,9

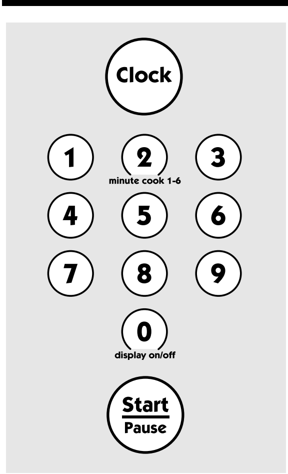
- Después del descongelado, la mayoría de las carnes necesitan permanecer al aire libre por 5 minutos para completar el proceso de descongelado. Los asados grandes deberían dejarse al aire libre por 30 minutos.



Cooking Complete Reminder (Recordatorio de cocción completo)

Para recordarle que usted tiene alimentos en el horno de microondas, el horno mostrará “END” (FIN) y pitará una vez por minuto hasta que usted abra la puerta del horno o presione CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR).

Clock (Reloj)

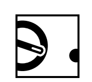


Presione para entrar la hora del día o para inspeccionar la hora del día mientras se encuentra usando el horno de microondas.

1 Presione CLOCK (RELOJ).

2 Entre la hora del día.

3 Presione START (INICIAR) o CLOCK (RELOJ).



Otras funciones que su modelo podría tener

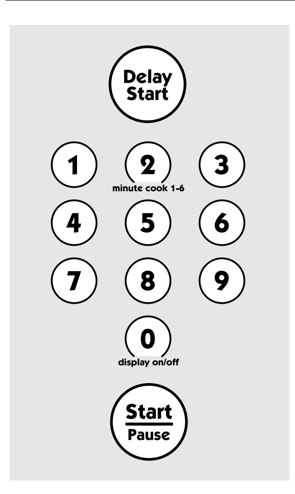
Display On/Off (Visualización Encendida/Apagada)



Para apagar la visualización del reloj en la pantalla, presione y sostenga 0 por aproximadamente tres segundos.

Para mostrar el reloj otra vez, repita el proceso.

Delay Start (Inicio retrasado)



Delay Start (Inicio retrasado) le permite ajustar el horno de microondas para que retrase la cocción hasta por 24 horas.

1 Presione DELAY START (INICIO RETRASADO).

2 Entre el tiempo al que usted desea que el horno inicie. (Asegúrese de que el reloj del horno de microondas muestra la hora correcta del día.)

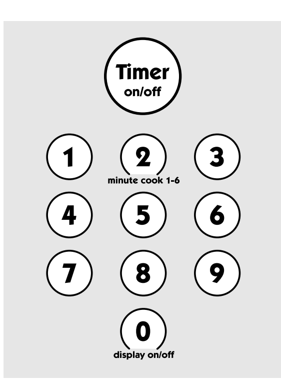
3 Seleccione cualquier combinación de Auto Defrost (Descongelado automático), Time Defrost (Descongelado de tiempo) o Time Cook (Cocción de tiempo) 1 & 2.

4 Presione START (INICIAR).

El Delay Start (Inicio retrasado) se mostrará en la pantalla. El horno de microondas iniciará automáticamente a la hora especificada para el retraso.

La hora del día se puede visualizar presionando CLOCK (RELOJ).

Timer On/Off (Sincronizador Encendido/Apagado)



La función de Timer On/Off (Sincronizador Encendido/Apagado) opera como un sincronizador de minutos y se puede usar en cualquier momento, aún cuando el horno está en operación.

Para usar el sincronizador como un sincronizador de minutos cuando el horno no esté operando:

1. Presione TIMER ON/OFF (SINCRONIZADOR ENCENDIDO/APAGADO).
2. Entre el tiempo que usted quiere contar regresivamente.
3. Presione START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para iniciar.

Cuando el tiempo se complete, el horno hará una señal.

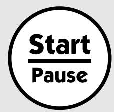
NOTA: El indicador del sincronizador se encenderá mientras el sincronizador está operando.

Para usar el sincronizador mientras el horno está operando:

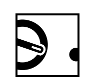
1. Presione TIMER ON/OFF (SINCRONIZADOR ENCENDIDO/APAGADO).
2. Entre el tiempo que usted quiere contar regresivamente.
3. Espere 5 segundos. El sincronizador iniciará el conteo regresivo automáticamente.

Cuando el tiempo se complete, el horno hará una señal. Para apagar la señal del sincronizador, presione TIMER ON/OFF (SINCRONIZADOR ENCENDIDO/APAGADO).

Start/Pause (Iniciar/Pausar)



Además de dar inicio a muchas funciones, START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) le permite detener la cocción sin abrir la puerta o sin borrar la pantalla.



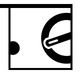
Otras funciones que su modelo podría tener

Child Lock-out (Cierre de seguridad para niños)



Usted podría cerrar el panel de control para evitar que el horno de microondas se encienda accidentalmente o que los niños lo usen.

Para cerrar o para suspender el cierre de los controles, presione y mantenga presionado CLEAR/OFF (Borrar/Apagar) por tres segundos. Cuando el panel de control esté cerrado, "LOC" se mostrará en la pantalla.



Surface Light (Luz de superficie)



Presione para encender o apagar la luz de superficie.

Vent Fan (Ventilador)



El ventilador remueve los vapores de la superficie de cocción y enfría las partes internas del horno de microondas.

Cuando el horno de microondas está apagado, usted puede operar el ventilador:

1 Presione el botón de Vent Fan (Ventilador) una vez para la velocidad alta del ventilador.

2 Presione el botón de Vent Fan (Ventilador) una segunda vez para la velocidad baja del ventilador.

3 Presione el botón de Vent Fan (Ventilador) una tercera vez para apagar el ventilador.

Cuando el horno de microondas está encendido, el ventilador se encenderá automáticamente en la velocidad baja, y se mantendrá encendido mientras el horno de microondas está operando y se apagará automáticamente después de que el horno de microondas se apague si el botón del Vent Fan (Ventilador) no es presionado.

Cuando el horno de microondas está encendido, usted también puede:

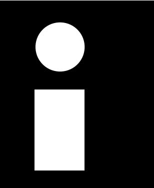
1 Presione el botón de Vent Fan (Ventilador) una vez para la velocidad alta del ventilador.

2 Presione el botón de Vent Fan (Ventilador) una segunda vez para la velocidad baja del ventilador.

3 Presione el botón de Vent Fan (Ventilador) una tercera vez para hacer que el ventilador se apague automáticamente después de que el horno de microondas se apague.

Si el ventilador todavía está operando después de que el horno de microondas se apague, presione el botón de Vent Fan (Ventilador) hasta que se apague.

NOTA: El ventilador no se puede apagar mientras el horno de microondas está operando.



Información útil

Términos de su horno de microondas

Término	Definición
Creación de chispas	La creación de chispas en el interior del horno de microondas es causada por: • metal o papel de aluminio tocando uno de los lados del horno. • papel de aluminio no moldeado a la forma del alimento (extremos orientados hacia arriba actuando como antenas). • metales, tales como cintas de cierre, alfileres de las carnes de aves, platos con bordes dorados. • toallas de papel reciclado que contengan pedazos de metal.
Cubiertas	Las cubiertas sostienen la humedad, permitiendo un calentamiento uniforme y reducen el tiempo de cocción. Cubrir con envolturas plásticas ventiladas o cubrir con papel de cera permite que el vapor excesivo escape.
Cobertura	En un horno regular, cubra las pechugas de pollo o los alimentos horneados para evitar que se doren demasiado. Cuando usted se encuentre usando el horno de microondas, use pequeñas bandas de papel de aluminio para cubrir partes estrechas o finas, tales como las puntas de alas o las patas en las carnes de aves, para que no se cocinen primero que las partes mayores.
Tiempo al aire libre	Cuando cocine en hornos regulares, alimentos tales como asados o tortas se les permiten permanecer al aire libre para terminar de cocerse o para que el proceso termine. El tiempo al aire libre es especialmente importante en la cocción en los hornos de microondas. Note que los pasteles cocinados en hornos de microondas no se colocan en bandejas de enfriamiento.
Ventilación	Después de cubrir los platos con una envoltura plástica, ventile la envoltura plástica levantando una esquina para que el vapor pueda escapar.

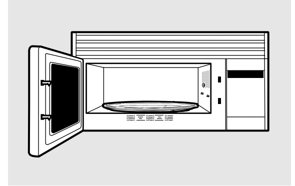
Ideas útiles



Pasar un paño humedecido con una solución de agua y bicarbonato de manera ocasional mantiene el interior del horno de microondas fresco.

NOTA: Asegúrese de que el horno de microondas está apagado antes de limpiar cualquier parte del horno.

Cómo limpiar el interior



Las paredes, la ventana interior, las partes metálicas y plásticas en la puerta

Algunas salpicaduras se pueden remover con una toalla de papel; otras podrían requerir que se use un paño mojado. Remueva las salpicaduras grasosas con un paño humedecido con agua jabonosa y luego enjuague con otro paño húmedo.

No use limpiadores abrasivos o utensilios filosos en las paredes del horno de microondas.

Nunca use un limpiador comercial de hornos convencionales en ninguna de las partes de su horno de microondas.

Remueva el plato giratorio y el apoyo del plato giratorio

Para evitar rupturas, no coloque el plato giratorio en el agua inmediatamente después de haber cocido algo en el horno de microondas. Lávelo cuidadosamente en agua cálida y jabonosa o en el lavaplatos automático.

El plato giratorio y el apoyo del plato giratorio se podrían romper si se dejan caer. Recuerde, no opere el horno de microondas si haber colocado en su lugar el plato giratorio y el apoyo del plato giratorio.

Cuidado y limpieza

Cómo limpiar el exterior

No recomendamos el uso de limpiadores tales como el alcohol o el amoníaco, ya que pueden dañar la apariencia del horno de microondas. Si usted escoge usar algún limpiador casero común, primero aplique el limpiador directamente a un paño limpio, y luego pase el paño a las áreas sucias.

La caja

Limpie la parte externa del horno de microondas con un paño humedecido con agua jabonosa. Enjuáguela y luego séquela. Pásele un paño humedecido limpio a la ventana para limpiarla.

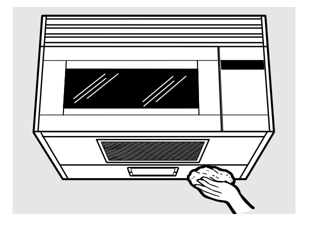
El panel de control y la puerta

Pásele un paño humedecido para limpiar. Seque completamente. No use esprays limpiadores, grandes cantidades de detergente y agua, abrasivos u objetos filosos sobre el panel, ya que lo podría dañar. Algunas toallas de papel podrían también dañar el panel de control.

Los sellos de la puerta

Es importante mantener el área donde la puerta se sella con el horno de microondas limpia. Solamente use detergentes no abrasivos suaves aplicados con una esponja limpia o con un paño suave. Enjuague bien.

El fondo



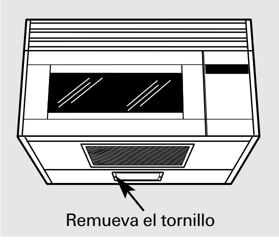
Limpie la grasa y elimine el polvo del fondo a menudo. Use una solución de agua cálida y detergente.

Luz de la encimera

Reemplace la bombilla quemada con una bombilla incandescente de 40 vatios (WB36X10003), disponible en su abastecedor de Hotpoint.

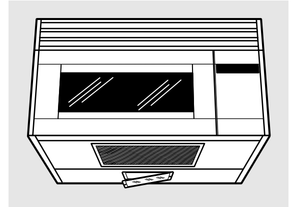
1 Para reemplazar la bombilla, primero desconecte el suministro eléctrico en el fusible principal o el interruptor de circuito o desconecte el horno de microondas.

2 Remueva el tornillo de la cubierta de la luz y baje la cubierta.



3 Asegúrese de que la bombilla está fría antes de removerla. Después de romper el sello de la cinta adhesiva, remueva la bombilla dándole vueltas con cuidado.

4 Reemplace la bombilla. Cierre la cubierta de la luz y asegure la cubierta con el tornillo. Conecte el suministro eléctrico al horno de microondas.

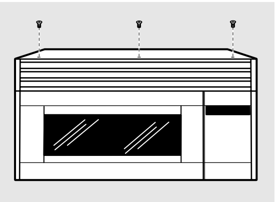


Luz del horno

Reemplace la bombilla quemada con una bombilla incandescente de 40 vatios (WB36X10003), disponible en su abastecedor de Hotpoint.

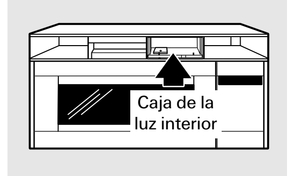
1 Para reemplazar la bombilla, primero desconecte el suministro eléctrico en el fusible principal o el interruptor de circuito o desconecte el horno de microondas.

2 Remueva la parrilla frontal retirando los tres tornillos en la parte superior. Deslice la parrilla hacia la izquierda, luego tire directamente hacia arriba.



3 Remueva el filtro de carbón, si el horno de microondas tiene uno. Introduzca su mano en la apertura, un poco a la derecha del centro. La bombilla está localizada debajo de la cubierta del compartimento de la luz. Presione y sostenga presionado el broche del centro mientras levanta la orejilla en la esquina izquierda. Remueva la cubierta. Remueva la bombilla dándole vueltas con cuidado.

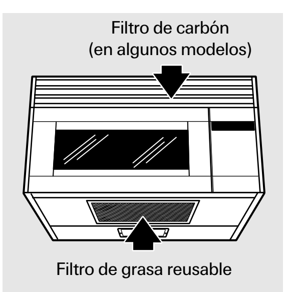
4 Instale la bombilla de reemplazo. Reinstale la cubierta del compartimiento y el filtro de carbón, si el horno tenía uno. Reinstale la parrilla frontal de panel con los 3 tornillos originales.



5 Conecte el suministro eléctrico al horno de microondas.

La función de escape

El ventilador



El ventilador tiene un filtro de grasa metálico reusable.

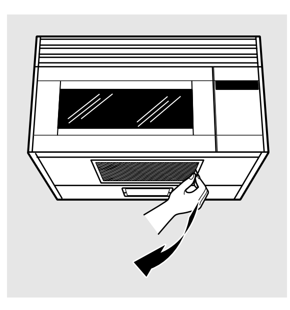
Los modelos que recirculan aire de regreso a la habitación también usan un filtro de carbón.

Filtro de grasa reusable

El filtro metálico atrapa la grasa emanada por los alimentos en la estufa. También evita que las llamas de los alimentos en la estufa dañen el interior del horno de microondas.

Por esta razón, el filtro SIEMPRE debe estar en su lugar cuando se use la capucha. El filtro de grasa debería limpiarse una vez al mes, o según sea necesario.

Cómo remover y limpiar el filtro



Para remover, agarre la curva y deslice el filtro hacia la izquierda. Tire del filtro hacia abajo y hacia afuera.

Para limpiar la grasa del filtro, húndalo en agua y luego agítelo dentro de agua caliente con detergente. No use amoníaco o productos basados en amoniaco porque oscurecerán el metal. Se podría usar un cepillo suave para remover las suciedades pegadas.

Enjuague, agite y permita que se seque antes de colocarlo de nuevo en su lugar.

Para reemplazar, deslice el filtro en el lado izquierdo de la abertura y tire hacia la derecha.

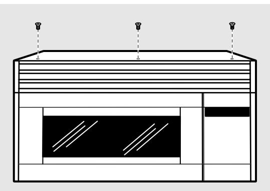
Filtro de carbón (en algunos modelos)

El filtro de carbón no se puede limpiar. Se debe cambiar por uno nuevo. El número de parte para ordenar es WB02X11124 disponible en su abastecedor de Hotpoint.

Si el modelo no está ventilado hacia el exterior, el aire recirculará a través de un filtro de carbón desechable que ayuda a remover el humo y los olores.

El filtro de carbón debería cambiarse cuando se note suciedad o decoloración (generalmente después de un periodo de 6 a 12 meses, dependiendo del uso de la capucha).

Para remover el filtro de carbón

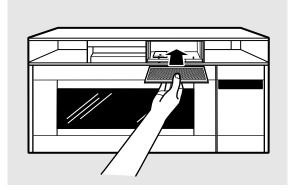


Remueva los 3 tornillos de la parrilla en la parte superior del horno de microondas.

Para remover el filtro de carbón, desconecte el suministro eléctrico en el fusible principal o el interruptor de circuito o desconecte el horno de microondas.

Remueva la parrilla frontal retirando los 3 tornillos en la parte superior del horno de microondas. Deslice la parrilla hacia la izquierda, luego tire directamente hacia afuera. Deslice el filtro hacia el frente del horno de microondas y remuévalo.

Para instalar el filtro de carbón



Para instalar un filtro nuevo, remueva el plástico y las demás envolturas del nuevo filtro.

Inserte el filtro en la abertura superior del horno como se muestra. El filtro descansará en un ángulo en las dos orejillas de apoyo y en el frente del soporte posterior derecho. Reemplace la parrilla y los 3 tornillos.



Si algo sale mal

Antes de llamar para solicitar servicio

Problema	Posible causa	Qué hacer
El horno no inicia	**Un fusible en su casa o el circuito interruptor podrían haberse aterrizado.**	• Reemplace el fusible o reajuste el circuito interruptor.
	Una subida del voltaje.	• Desconecte el horno de microondas, luego conéctelo otra vez.
	El enchufe no está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.	• Asegúrese de que el enchufe de 3 púas del horno está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.
El piso del horno está caliente, aún cuando el horno no se está usando	**La luz de la encimera está localizada debajo del piso del horno. Cuando la luz está encendida, el calor que ella produce podría hacer que el piso de microondas se caliente.**	• Esto es normal.
"LOC" aparece en la pantalla	**El control se ha cerrado.**	• Presione CLEAR/OFF (Borrar/Apagar) por 3 segundos para invalidar el cierre del control.
El ventilador no se apaga	**El ventilador se enciende automáticamente para enfriar las partes internas mientras el horno de microondas está encendido.**	• El ventilador no se puede apagar mientras el horno de microondas está en operación. Esto es normal. Espere a que el microondas se apague y el ventilador se apagará automáticamente o usted necesitará apagarlo presionando el botón Vent Fan (Ventilación) después de que el horno de microondas se apague.

Cosas que son normales

- El vapor se escapa por la puerta.
- Una luz de reflexión alrededor de la puerta o en la periferia de la caja del horno.
- La luz del horno se debilita y el sonido del soplador cambia cuando se usan niveles de potencia diferentes al alto.
- Un sonido sordo de golpe cuando el horno de microondas está en operación.
- El ventilador opera mientras el horno de microondas está operando. El ventilador no se apagará ni se puede apagar hasta que el horno de microondas se apague.
- Se puede notar una interferencia de televisión y radio mientras se usa el horno de microondas. Similar a la interferencia casada por otros electrodomésticos, lo cual no indica un problema. Conecte el horno de microondas en un tomacorriente de un circuito diferente, mueva la televisión o el radio tan lejos del horno de microondas como sea posible o inspeccione la posición de la antena de la televisión o el radio.

?

Números de servicio de Hotpoint

¡Estaremos disponibles para usted!

Página Web de Hotpoint

Hotpoint.com

¿Tiene alguna pregunta o necesita asistencia con su electrodoméstico? ¡Visite nuestra página Web las 24 horas al día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más magníficos productos Hotpoint en nuestra página Web.

Planifique servicio

Hotpoint.com

800.GE.CARES

(800.432.2737)

El servicio de reparación experto de Hotpoint está a solamente una llamada o una visita a nuestra página Web. Visite nuestra página Web y planifique su servicio a su conveniencia las 24 horas al día, cualquier día del año. O llámenos al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante las horas laborables.

Estudio de diseño Real Life

GEAppliances.com

800.TDD.GEAC

(800.833.4322)

GE apoya el concepto Universal Design—productos, servicios y ambientes que personas de todas las edades, tamaños y habilidades pueden usar. Nosotros reconocemos la necesidad de diseñar productos para cumplir con las necesidades de un amplio rango de necesidades físicas y mentales. Para detalles de las aplicaciones de Universal Design de GE, incluyendo ideas para el diseño de cocinas para personas con discapacidades, visite nuestra página Web hoy mismo. Las personas sordas pueden llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

Garantías extendidas

www.GEAppliances.com

800.626.2224

Compre una garantía extendida de Hotpoint y entérese de nuestros descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía todavía está en efecto. Usted puede comprar su garantía en línea, o llamando al 800.626.2224 durante las horas laborables. El Departamento de Servicio a domicilio para los consumidores de Hotpoint estará ahí aún después que su garantía expire.

Partes y accesorios

Hotpoint.com

800.626.2002

Individuos calificados para proporcionar servicio a sus electrodomésticos le pueden enviar partes y accesorios directamente a su casa. (Se aceptan las tarjetas de crédito VISA, MasterCard y Discover). Ordene en línea hoy mismo, las 24 horas al día o por teléfono al 800.626.2002 durante las horas laborables.

Las instrucciones contenidas en este manual cubren procedimientos que cualquier usuario puede efectuar. Otros tipos de servicios y procedimientos generalmente deberían referirse al personal técnico calificado. Se debe usar precaución, ya que el servicio inapropiado podría causar una operación insegura.

Registre su electrodoméstico

Hotpoint.com

Registre su electrodoméstico nuevo en línea—¡Cuando le resulte conveniente!

El registro del producto de manera oportuna le permite contar con una comunicación mejorada y un pronto servicio bajo los términos de su garantía, si la necesidad se presentara. Es posible que usted también pueda enviar por correo la tarjeta de registro pre-impresa que incluimos en el material de empaquetamiento.

GARANTÍA DEL HORNO DE MICROONDAS

Engrape su recibo de compra o su cheque cancelado aquí. Es necesario que usted cuente con la fecha de compra original para obtener servicio bajo la garantía.

Lo que está cubierto

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO

Por un año a partir de la compra original, nosotros proporcionaremos, libre de costo alguno, las partes y el servicio en su casa para reparar y reponer cualquier parte *de su horno de microondas* que falle debido a defectos de fabricación.

GARANTÍA ADICIONAL LIMITADA DE CUATRO AÑOS

Desde el segundo y hasta el quinto año a partir de su compra original, nosotros le proporcionaremos, libre de costo alguno, *un tubo magnetrón* de reemplazo si el tubo magnetrón falla debido a defectos de fabricación. Usted paga por el viaje del personal para darle servicio y por los costos de la mano de obra.

****

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier propietario subsecuente para productos comprados para usos domésticos comprados en los 48 estados continentales, Hawai y Washington D.C. En Alaska la garantía es la misma excepto que es LIMITADA porque usted debe pagar los costos de envío del producto a la tienda de reparación o por los costos del técnico en su viaje a su casa.

Todos los servicios de garantía lo proporcionarán nuestros Centros de Servicio de Factoría o por parte de nuestros Centros de Servicio al Cliente durante horas laborables.

Si su electrodoméstico necesita servicio, durante el período de garantía o más allá, llame al 800.GE.CARES (800.432.2737).

Lo que no está cubierto

- **Los viajes de servicio a su casa para enseñarle cómo usar el producto.**
- **La instalación o la entrega inapropiada, o el mantenimiento impropio.**

  Si usted tiene problemas para llevar a cabo la instalación, póngase en contacto con su distribuidor o instalador. Usted es responsable de proporcionar las instalaciones de conexión eléctrica, escape y demás.
- **El reemplazo de los fusibles de la casa o el reajuste de su circuito de interruptores.**
- **El reemplazo de las bombillas de su estufa.**
- **Las fallas de su producto si es usado inapropiadamente, o usado para cualquier otro propósito diferente al especificado o si se usa para usos comerciales.**
- **Daños al producto causado por algún accidente, fuegos, inundaciones o actos de la naturaleza.**
- **Los daños incidentales o consecuenciales causados por defectos posibles con el electrodoméstico.**
- **Los daños causados después de la entrega.**

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales, así que la limitación o la exclusión anterior no es aplicable para usted. Esta garantía le da los derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que variarán de estado a estado. Para enterarse de sus derechos legales que existen en su estado, consulte a la oficina de asuntos del consumidor en su estado o localidad o a su Procurador General.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Impreso en Malasia